

WIR FEIERN 5 JAHRE AFRESHED!

→ HAPPY BIRTHDAY TO US!

Letzte Woche wurde afreshed fünf. Fünf Jahre voller Ideen, Herausforderungen, Meilensteine und ganz viel geretteter Lebensmittel. Was als Vision begann, ist heute zu einer Bewegung geworden, die zeigt, dass bewusster Konsum und ein nachhaltiges Lebensmittelsystem möglich sind. Wenn wir zurückblicken, fühlt sich diese Zeit gleichzeitig wie ein Wimpernschlag und wie eine kleine Ewigkeit an – denn es hat sich unglaublich viel getan. Zeit also, kurz innezuhalten, zurückzuschauen und einen Blick in die Zukunft zu werfen.



DIE GRÜNDUNG 2021

Die Geschichte von afreshed beginnt nicht in einem Büro, sondern in einer Freundschaft. Max, Bernhard und Lukas gingen gemeinsam zur Schule. Irgendwann stellten sie sich die Frage: Wie kann man wirklich etwas Sinnvolles bewegen? Der entscheidende Moment kam bei einem Gespräch mit einem Landwirt. Als sie hörten, wie viele Lebensmittel weggeworfen werden müssen – nur weil sie nicht in ein System passen – war klar: So kann es nicht weitergehen. Daraus wurde eine Mission und daraus schließlich afreshed. Mit dem Ziel, Lebensmittelverschwendung zu stoppen.

WIE UNSERE MISSION GEWACHSEN IST

In den letzten fünf Jahren haben wir unglaublich viel gelernt. Was als klares Ziel begann – Lebensmittel zu retten – hat sich weiterentwickelt. Denn schnell wurde uns bewusst: Wenn wir wirklich etwas verändern wollen, müssen wir größer denken. Heute geht es uns nicht mehr nur darum, Überschüsse zu verwerten, sondern darum, das gesamte Lebensmittelsystem zu revolutionieren und fair zu gestalten – für Landwirt:innen, für die Umwelt und für unsere Kund:innen. Wir wollen Strukturen schaffen, die langfristig Sinn machen, Wertschätzung zurück in die Lieferkette bringen und zeigen, dass Nachhaltigkeit und Genuss perfekt zusammenpassen.

DER BLICK IN DIE ZUKUNFT

Fünf Jahre sind erst der Anfang. Wir wissen, welchen Impact wir bereits gemeinsam mit unserer Community erzielen konnten – und genau das treibt uns an. Mit unserer Vision im Kopf gehen wir voller Energie in die kommenden Jahre und besonders 2026 wird ein Jahr, auf das ihr euch freuen könnt. Es stehen viele große Dinge an, die afreshed auf das nächste Level bringen und die Retterbox noch besser machen werden. Wir können es kaum erwarten, euch Schritt für Schritt mitzunehmen. Eines ist sicher: Wir bleiben unserer Mission treu – und verfolgen sie gemeinsam mit euch weiter.



ERFAHRE MEHR

Mehr Infos zu afreshed – wer & was steckt dahinter?



Zero Waste
Tipp der Woche

Bio-Süßkartoffel

→ AUS SPANIEN



Süßkartoffel Chips aus Schalen

Schalen mitbacken oder knusprig zu Süßkartoffel-Chips im Ofen rösten. Spart Abfall und gibt extra Geschmack.



Verwertungstipp

Pürieren, mit etwas Mehl/Haferflocken mischen, flach ausstreichen und im Ofen backen. Ergibt eine leckere Brotalternative & nichts muss weg.





Zutatenliste

1 große Süßkartoffel
Burgerpatties
Zutaten für den Burger deiner Wahl
1 Stk. kleine Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
4–5 EL Haferflocken
1 EL Stärke oder Mehl
1 TL Senf
Salz & Pfeffer

Im afreshed Rezeptbuch



Die Rezepte der Woche zu der Retterbox

Burger mit Süßkartoffelpattie

Süßkartoffelpatties vorbereiten

Süßkartoffel weich garen und zerdrücken. Zwiebel & Knoblauch fein hacken und kurz anbraten. Alles mit Haferflocken, Stärke, Senf und Gewürzen vermengen. 10 Minuten quellen lassen und danach die Patties formen.

Patties anbraten

In der Pfanne mit wenig Öl von beiden Seiten knusprig braten oder im Ofen bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.

Burger belgen

Burgerbrötchen, Sauce und Zutaten deiner Wahl zubereiten und den Burger zusammenstellen.



Liebe Community...

→ WENN DIE QUALITÄT MAL NICHT PASST...

Wir wollen dich daran erinnern: Sollte die Qualität deiner Retterbox mal nicht zu deiner Zufriedenheit sein, kannst du uns über den QR Code auf der Box dein Problem melden. Mit einem Bild deiner Box und innerhalb 48h nach Erhalt garantieren wir für die Frische und erstatten dir die Ware, die nicht unseren Qualitätsstandards entspricht.

Wir können so gemeinsam mit dir immer weiter an der Qualität unsere Produkt arbeiten!



Weil wir für
FAIRNESS
stehen



Frischkäse Pasta
📶 einfach ⌚ 30 Min.



100% Bio



bequem geliefert



Fair zu Landwirt:innen



Nachhaltiges Mehrwegsystem